Weissgauff

WAF 815 DS Multi Grill Fry

АЭРОГРИЛЬ

Руководство пользователя



1+1

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ГОД ГАРАНТИИ

Регистрируйся и получай 12 месяцев дополнительной гарантии

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки Weissgauff. Мы создали свои продукты с учетом высоких стандартов качества, функциональности и дизайна.

Узнать больше о компании Weissgauff, а также получить консультацию специалистов можно на сайте www.weissgauff.ru.

Интернет-магазин Weissgauff:
Москва +7 (495) 108-53-86
Санкт-Петербург +7 (812) 309-35-77
Краснодар +7 (861) 210-06-31.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 6
КОМПЛЕКТАЦИЯ 6
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА 7
УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 8
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 9
ПОРЯДОК РАБОТЫ 10
ЧИСТКА И УХОД 13
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА 14
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 15
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ 17
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 18
ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ 19

EAC

Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

© Weissgauff. Все права защищены. 2026

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

Мы очень заботимся о Вашей безопасности. Прежде, чем начать использовать прибор, пожалуйста, внимательно изучите руководство пользователя. Будьте осторожны и внимательны при работе с устройством. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любые действия, не соответствующие инструкциям, могут вызвать повреждения устройства, а также привести к возможным травмам или несчастным случаям.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением техники безопасности и правил эксплуатации изделия.

Гарантия распространяется только на производственные дефекты и неполадки, возникшие при домашнем использовании. Любое повреждение или поломка, возникшие из-за несоблюдения настоящих инструкций, не подпадают под действие гарантии.

Перед каждым использованием прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора, сетевого шнура или вилки ни в коем случае не используйте прибор и не включайте в розетку.

Данный электроприбор предназначен для приготовления пищи и использования в бытовых условиях, и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое не целевое использование устройства будет считаться нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несёт ответственности за возможные последствия.

⚠ Не используйте прибор вне помещений. Попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьёзным повреждениям.

Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети. Номинальное рабочее напряжение прибора указано в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.

Прибор может быть включен только в сеть с заземлением — это обязательное требование электробезопасности. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

Допускается использовать удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля удлинителя.

Не ставьте аэрогриль рядом с источником тепла, а также в зоне попадания прямых солнечных лучей, так как корпус прибора может быть повреждён.

STOP

Запрещается протягивать шнур электропитания вблизи источников тепла, любых влажных или скользких поверхностей, а также острых краев. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

Свисающие шнуры могут быть причиной несчастных случаев, особенно если за шнур потянули дети. Рекомендуется ставить прибор на рабочей поверхности как можно дальше от края стола / рабочей поверхности.

ⓘ

Случайно повредив кабель электропитания, можно вызвать неполадки, которые не соответствуют условиям гарантии, а также получить удар электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Устанавливайте прибор только на ровные, термоустойчивые и сухие поверхности, не накрывайте его во время работы: это может привести к нарушению работы и поломке устройства.

STOP

Запрещается переносить прибор, держа его за сетевой провод.

Не перемещайте включенный прибор.

Во избежание повреждения мебели горячим воздухом не ставьте прибор под нависающими панелями или кухонными шкафами и близко к стенкам.

Во время работы внутри камеры очень высокая температура. Не допускается установка внутри камеры прибора пластиковой посуды и прочих предметов из нетермостойких материалов.

Не ставьте посторонние предметы на верхнюю часть прибора.

Не закрывайте воздухозаборники и выпускную решётку для выхода горячего воздуха во время работы прибора.

Не направляйте выпускную решётку на обои, занавески и прочие легко воспламеняемые предметы во избежание их возгорания.

Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удалённого управления.

Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.

⚠

Во время работы прибора его корпус и металлические детали нагреваются. При работе с прибором используйте кухонные рукавицы. Во избежание получения ожогов не держите руки над выпускной решеткой. Не наклоняйтесь над прибором открывая дверцу.

Перед очисткой прибора обязательно проверьте, что он отключен от электросети и полностью остыл. После окончания приготовления нагревательный элемент очень горячий. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP

Запрещается погружать корпус прибора в воду.
Не прикасайтесь к прибору влажными руками.
При намокании прибора сразу отключите его от сети.

Предохраняйте прибор от ударов об острые углы.

По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте прибор от сети. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

Не используйте абразивные губки и агрессивные химические средства для очистки устройства

Следите за тем, чтобы вода не попадала на электрические соединения, шнур питания, вилку и панель управления.

⚠

Не используйте прибор при наличии явных неисправностей в работе.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

Упаковочные материалы (плёнка, пенопласт и т. д.) опасны для детей. Опасность удушения! Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

STOP

Запрещено самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Любое вмешательство, кроме чистки и повседневного ухода, которые может выполнять пользователь, должно осуществляться специалистами авторизованного сервисного центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

Запрещается эксплуатировать прибор при любых неисправностях.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	аэрогриль
Товарный знак	Weissgauff
Модель	WAF 815 DS Multi Grill Fry
Мощность	2000 Вт
Напряжение	220–240 В~, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объём	9 л
Количество ТЭНов	2
Дисплей	есть
Управление	электронное, сенсорное
Количество автоматических программ	14
Таймер	до 90 минут
Рабочая температура	40 °C–200 °C
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Внутреннее покрытие	нержавеющая сталь
Циркуляция воздуха 360°	есть
Защита от перегрева	есть
Индикация температуры	есть
Длина шнура электропитания	1 м
Габаритные размеры (Ш × Г × В)	336 × 337 × 369 мм
Вес нетто	6,7 кг

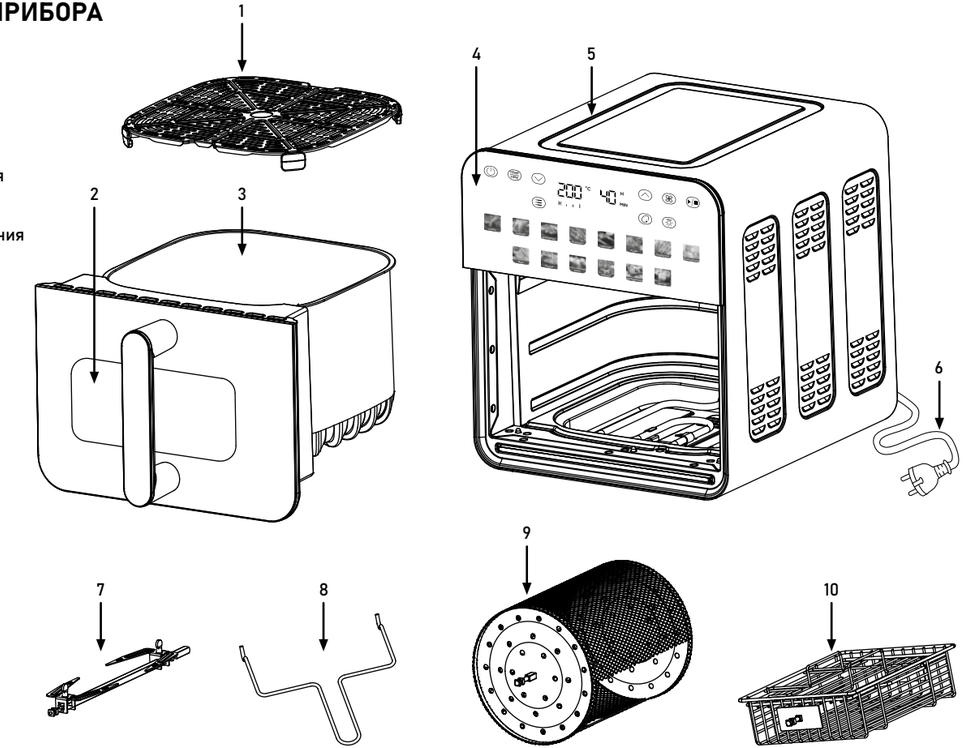
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Аэрогриль	1 шт.
Чаша	2 шт.
Съёмная решетка	1 шт.
Корзина для фри	1 шт.
Корзина для рыбы	1 шт.
Вертел	1 шт.
Ухват	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10 %.

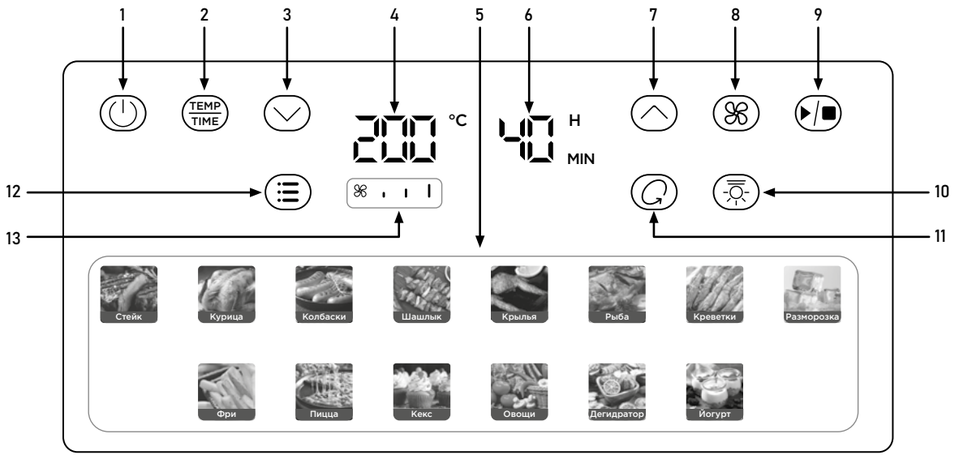
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Съёмная решётка
2. Смотровое окно
3. Чаша
4. Панель управления
5. Корпус прибора
6. Шнур электропитания
7. Вертел
8. Ухват
9. Корзина для фри
10. Корзина для рыбы



УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка включения / выключения
2. Кнопка настройки температуры и времени
3. Кнопка уменьшения параметра приготовления
4. Дисплей температуры приготовления
5. Индикаторы автоматических программ приготовления
6. Дисплей времени приготовления
7. Кнопка увеличения параметра приготовления
8. Кнопка выбора скорости вентилятора
9. Кнопка старта и паузы
10. Кнопка включения / выключения подсветки
11. Кнопка включения вертела
12. Кнопка выбора автоматических программ приготовления
13. Индикатор скорости работы вентилятора



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все элементы упаковки, принадлежности и наклейки, находящиеся как снаружи, так и внутри прибора.

⚠

Не снимайте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и заводскую табличку с серийным номером изделия на корпусе устройства.

После транспортировки или хранения при низких температурах выдержите прибор при комнатной температуре примерно 2–3 часа перед включением.

Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Убедитесь, что в разъёме шнура питания не осталось влаги.

Установите прибор на ровную твёрдую сухую горизонтальную поверхность. Прибор следует установить так, чтобы выходящий при работе горячий воздух из задней части прибора не попадал на мебель, стены, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут быть повреждены повышенной влажностью и температурой горячего воздуха.

Размотайте электрошнур. При необходимости допускается использование удлинителя подходящей мощности (не менее 2 кВт).

Перед первым использованием нового прибора обязательно включите прибор и разогрейте его до максимальной температуры. Данная процедура продезинфицирует прибор, а также удалит возможные посторонние запахи. После разогрева отключите прибор и дайте ему полностью остыть. Произведите повторную очистку прибора согласно разделу «ЧИСТКА И УХОД»

Не устанавливайте аэрогриль вплотную к стенам и мебели. Между корпусом аэрогриля и стенками должно быть не менее 20 сантиметров свободного пространства.

Обратите внимание — горячий воздух выходит из выпускной решётки в задней части устройства.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АЭРОГРИЛЯ

1. В чашу аэрогриля можно устанавливать посуду из жаропрочного стекла и термостойкого силикона. Устанавливайте перечисленную посуду на решётку из комплекта поставки. Использование другой посуды запрещено.
2. Не обрабатывайте продукты непосредственно в чаше. Это может привести к её повреждению.
3. Обратите внимание, что некоторые продукты при нагреве могут увеличиваться в объёме. При использовании таких продуктов не заполняйте ими ёмкость чаши до максимального уровня.
4. В процессе приготовления рекомендуется перемешивать продукты для более равномерного приготовления.
5. Аэрогриль оснащён системой автоотключения при снятой чаше. Если чаша снята, аэрогриль выключит нагрев. При установке чаши на место приготовление автоматически продолжится. Если чаша не будет установлена в течение 10 минут, прибор автоматически перейдет в режим ожидания.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

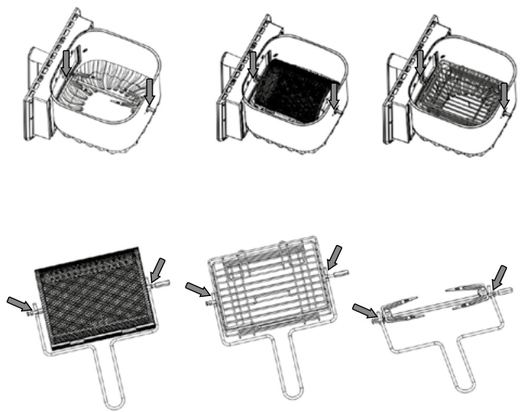
Программа	Температура по умолчанию	Диапазон регулировки температуры	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени	Функция вертела
Стейк	200 °C	75–200 °C	10 мин	1–90 мин	Есть
Курица	185 °C	75–200 °C	24 мин	1–90 мин	Есть
Колбаски	160 °C	75–200 °C	10 мин	1–90 мин	Есть
Шашлык	185 °C	75–200 °C	16 мин	1–90 мин	Есть
Крылья	185 °C	75–200 °C	20 мин	1–90 мин	Есть
Рыба	175 °C	75–200 °C	10 мин	1–90 мин	Есть
Креветки	185 °C	75–200 °C	8 мин	1–90 мин	Есть
Разморозка	60 °C	40–80 °C	40 мин	1–90 мин	–
Фри	200 °C	75–200 °C	18 мин	1–90 мин	Есть
Пицца	200 °C	75–200 °C	8 мин	1–90 мин	–
Кекс	150 °C	75–200 °C	40 мин	1–90 мин	–
Овощи	150 °C	75–200 °C	10 мин	1–90 мин	Есть
Дегидратор	60 °C	40–80 °C	3 ч	1–12 ч	–
Йогурт	40 °C	35–50 °C	12 ч	1–12 ч	–

⚠

Обратите внимание, чем больше порция блюда, тем больше времени и более высокая температура могут потребоваться для приготовления.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

1. Подготовьте необходимые продукты для приготовления.
2. Потяните чашу за ручку и аккуратно снимите.
3. Разместите продукты в корзине для фри, корзине для рыбы, на решётке или вертеле. Установите в чашу.
4. При установке поместите металлические стержни, расположенные по бокам корзины для фри, корзины для рыбы или вертела, в специальные отверстия в чаше, как показано на рисунке.



⚠

По завершении работы извлекайте вертел, корзину для фри или корзину для рыбы из чаши с помощью специальной ручки. Используйте кухонные прихватки, чтобы не обжечься.

5. Установите чашу в корпус прибора.
6. Подключите прибор к электросети. Прибор перейдет в режим ожидания, кнопка ⏻ будет гореть.
7. Нажмите кнопку ⏻, загорится панель управления.
8. Нажимая кнопку ☰, выберите необходимую программу приготовления.
9. Чтобы изменить температуру приготовления, установленную по умолчанию, нажмите кнопку TEMP/TIME. При помощи кнопок ∧ и ∨ установите необходимую температуру приготовления.
10. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку TEMP/TIME повторно. При помощи кнопок ∧ и ∨ установите необходимое время приготовления.
11. Нажмите кнопку ▶/■, чтобы начать процесс приготовления.
12. Для включения / выключения внутренней подсветки нажимайте кнопку ☼. Подсветка автоматически гаснет через 20 секунд после включения.
13. Для включения / выключения вращения вертела нажимайте кнопку ↻. Функцию рекомендуется использовать при приготовлении в корзинах для фри или рыбы, а также на вертеле.
14. При необходимости измените скорость вращения вентилятора, установленную по умолчанию, нажимая кнопку ✿. Доступно три скорости, количество горящих делений на соответствующем индикаторе укажет на выбранную скорость работы вентилятора.
15. Чтобы поставить процесс приготовления на паузу, нажмите кнопку ▶/■. Для продолжения процесса приготовления нажмите кнопку ▶/■ повторно. Для прерывания процесса приготовления нажмите кнопку ⏻, прибор перейдет в режим ожидания.
16. О завершении работы программы приготовления вас оповестят 5 звуковых сигналов, прибор перейдет в режим ожидания. Не прикасайтесь к чаше, корзинам, вертелу или внутренним элементам прибора руками, есть риск получения ожога. В течение некоторого времени вентилятор продолжит работу, чтобы немного охладить нагревательный элемент.
17. По окончании работы с прибором отключите его от сети электропитания.

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полность остыть. Корпус очищайте влажной мягкой тканью и вытирайте насухо во избежание подтеков. Внутреннюю камеру прибора очищайте влажной тканью с использованием мягких моющих средств.

Чашу, решётку, корзину для фри, корзину для рыбы и вертел очищайте после каждого использования под проточной водой с использованием мягких моющих средств.

STOP

Запрещается погружать прибор, шнур электропитания и штепсель в воду или помещать их под струю воды.

Запрещается при очистке прибора использовать грубые салфетки или губки, абразивные пасты. Недопустимо использовать любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Перед повторным использованием прибора убедитесь, что все электрические контакты совершенно сухие.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Перед хранением очистите и просушите все части прибора. Прибор следует хранить в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении не подвергайте прибор механическим воздействиям, которые могут повредить прибор и/или нарушить целостность упаковки.

Берегите упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к исправной розетке.
	Прибор не подключён к электросети.	Проверьте соединение шнура электропитания с розеткой и прибором.
	Дверца не закрыта или закрыта не до конца.	Убедитесь, что дверца плотно закрыта.
Блюдо готовится слишком долго.	Вы закладываете слишком много продуктов, что мешает циркуляции горячего воздуха.	Закладывайте небольшие порции продуктов. Продукты не должны занимать более 4/5 объёма чаши.
	Продукты крупно нарезаны.	Нарезайте продукты тоньше.
	Недостаточное время или температура приготовления.	Увеличьте температуру или время приготовления.
	Продукт был не до конца размерожен.	Перед приготовлением полностью размораживайте продукты.

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
В процессе работы появился запах и дым.	На некоторые части устройства нанесена защитная смазка.	Не является неисправностью, может проявляться при первом включении устройства. Через несколько использований запах и дым исчезнут.
	Большое содержание жира в пище.	При выделении большого количества масла будет появляться белый дым. Это не является неисправностью.
	На нагревательный элемент попали частицы продуктов, или на аксессуарах остались частицы пищи.	Следите за тем, чтобы продукты не касались нагревательного элемента при приготовлении. Тщательно очищайте поддон после каждого приготовления.
	Слишком длительное время приготовления или слишком высокая температура	Уменьшите время приготовления или температуру.

Если самостоятельно не удалось устранить неисправность, обратитесь в службу поддержки или в авторизованный сервисный центр.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке.

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных (авторизованных) сервисных центров.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена чеком, или печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия в том числе на антипригарное покрытие. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ

Истёк Гарантийный срок.

Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.

Производитель не несёт ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, по причине нарушения требований руководства пользователя при использовании, несоблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия.

Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.

Нарушение правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранения и транспортировки изделия.

Любые случаи механического повреждения вследствие небрежного обращения: деформации, трещины, следы ударов, сколы, вмятины, замятия, тепловые повреждения, повреждение электрического шнура и др., полученные при эксплуатации изделия.

Несоблюдение правил эксплуатации согласно прилагаемому руководству.

Попадание внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т. д.

Имеются следы сторонней модификации, ремонта лицами, не имеющими соответствующей квалификации и не уполномоченными для проведения таких работ.

Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем.

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие срок естественного износа. В соответствии с руководством по эксплуатации под действие гарантии не подпадают работы по периодическому обслуживанию изделия.

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев.

Вы можете получить дополнительную гарантию сроком на 12 месяцев зарегистрировавшись на нашем сайте по ссылке: www.weissgauff.ru/warranty.

Срок службы изделия и срок действия гарантии на него исчисляются со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством, применимыми техническими стандартами и при соблюдении условий гарантийного обслуживания.

В случаях если дату продажи определить невозможно, то срок службы изделия и гарантийный период исчисляются с даты изготовления изделия.

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й — год выпуска устройства.

X	X	X	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3

1 — месяц производства
2 — год производства
3 — серийный номер модели

Weissgauff

WAF 815 DS Multi Grill Fry

АЭРОГРИЛЬ

Книга рецептов



БЛЮДА ИЗ МЯСА

Стейки с чёрным перцем 5
Шашлык из говядины с овощами 6
Стейки из свинины в медово-горчичном маринаде 7
Свиные рёбрышки барбекю 8
Фаршированные перцы с говядиной и рисом 9
Фаршированные баклажаны 10

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Дорадо на гриле с лимоном и травами 12
Хрустящие кольца кальмара 13
Лосось-гриль с овощами 14
Креветки с чесночным маслом 15
Тилапия с лимоном и каперсами 16
Стейки из тунца по-японски 17

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Средиземноморский салат с куриным филе-гриль 19
Цыпленок-гриль по-китайски 20
Фитнес-стейки с пряностями 21
Куриные наггетсы 22

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Запечённый картофель с сыром и беконом 24
Картофель фри 25
Шашлык из шампиньонов 26
Картофельные дольки с тимьяном и розмарином 27

ДЕСЕРТЫ

Ананас на гриле с карамельным соусом 29
Запечённые яблоки с корицей и сахаром 30
Ягодные маффины 31
Банановые чипсы 32
Яблочные чипсы с корицей 33
Йогурт натуральный 34





БЛЮДА ИЗ МЯСА



СТЕЙКИ С ЧЁРНЫМ ПЕРЦЕМ

Стейки из говядины	2 шт.
Соль	1/4 ч. л.
Перец чёрный	
Масло оливковое	

Соль, оливковое масло, дробленый чёрный перец смешайте в небольшой миске. Полученной смесью равномерно натрите каждый стейк.

Разогрейте аэрогриль в течение 2 минут, выставив температуру до 200 °C.

Уложите стейк на решётку. Запекайте мясо 12 минут, выбрав режим «Стейк».



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ

Мякоть говядины	500 г
Перец болгарский красный	1 шт.
Перец болгарский зелёный	1 шт.
Лук красный	1 шт.
Оливковое масло	2 ст. л.
Кориандр молотый	1 ч. л.
Соль и перец	по вкусу
Для соуса	
Несладкий йогурт	
Зубчик чеснока	1–2 зубчика
Свежая зелень	

Говядину, болгарский перец и лук нарежьте кубиками. Смешайте с оливковым маслом, кориандром, добавьте соль и перец. Нанижите мясо и овощи на шпажки.

Готовьте на режиме «Шашлык» 15 минут, периодически переворачивая.

Для подачи можете приготовить соус

Смешайте несладкий йогурт или сметану с измельченным чесноком и мелко-нарубленной свежей зеленью.



СТЕЙКИ ИЗ СВИНИНЫ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ МАРИНАДЕ

Стейки из свинины	2–4 шт.
Мёд	3 ст. л.
Горчица дижонская	2 ст. л.
Масло оливковое	2 ст. л.
Розмарин сушёный	1 ч. л.
Соль и перец	по вкусу

В миске смешайте горчицу, мед, оливковое масло, розмарин, соль и перец и замаринуйте стейки в этой смеси на 30 минут.

Положите стейки на решётку, готовьте на режиме «Стейк», переворачивая мясо на половине времени.



СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ БАРБЕКЮ

Рёбрышки свиные	1 кг
Соус барбекю	1 ст.
Мёд	2 ст. л.
Масло оливковое	1 ст. л.
Паприка копчёная	1 ч. л.
Соль и перец	по вкусу

Смажьте ребрышки оливковым маслом, посыпьте солью, перцем и паприкой.

Готовьте 35 минут на режиме «Шашлык», переворачивая на половине времени.

Смажьте ребрышки соусом барбекю и мёдом, готовьте ещё 10 минут.



ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ С ГОВЯДИНОЙ И РИСОМ

Перец болгарский	4 шт.
Фарш говяжий	500 г
Рис варёный	1 ст.
Лук репчатый	1 шт.
Чеснок	2 зубчика
Томатный соус	1 ст.
Сыр чеддер тёртый	1/2 ст.
Паприка	1/4 ч.л.
Соль и перец	по вкусу

Промойте перцы в проточной воде, разрежьте пополам вдоль и очистите от семян и перегородок. Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте на небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

Добавьте фарш, специи и тушите до полной готовности. Вмешайте рис в готовый фарш, добавьте томатный соус, соль и перец. Наполните перцы фаршем.

Готовьте перцы 30 минут на режиме «Овощи».

Посыпьте перцы тёртым сыром и готовьте ещё 5 минут.



ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Баклажан	2 шт.
Фарш говяжий	300 г
Лук репчатый	1 шт.
Чеснок	2 зубчика
Соус томатный	1 ст.
Сыр моцарелла	1/2 ст.
Соль и перец	по вкусу

Баклажаны разрежьте пополам и выньте ложкой мякоть из каждой половины. Мелко нарежьте лук и чеснок. Моцареллу натрите на средней тёрке.

Обжарьте лук и чеснок до золотистого цвета, добавьте фарш и доведите до готовности. Добавьте в фарш томатный соус, перемешайте и начините им баклажаны.

Готовьте 25 минут на режиме «Овощи».

Посыпьте баклажаны тёртым сыром и готовьте ещё 5 минут до расплавления сыра.



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



ДОРАДО НА ГРИЛЕ С ЛИМОНОМ И ТРАВАМИ

Дорадо	1 шт.
Соль	
Лимон	1 шт.
Цедра лимона	
Перец чёрный	
Розмарин	
Масло оливковое	

Подготовьте рыбу, удалив чешую и внутренности. Лимон нарежьте тонкими кружочками, положите кусочки лимона в брюшко рыбы.

Натрите рыбу солью и специями, смажьте небольшим количеством оливкового масла, положите в решётку для рыбы, входящую в комплект.

Запекайте 15 минут, выбрав режим «Рыба».



ХРУСТЯЩИЕ КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

Кальмары	350 г
Яйцо	1 шт.
Вино белое	4 ст. л.
Сухари панировочные	40 г
Мука пшеничная	35 г
Соль и перец	по вкусу

Кальмары вымойте, очистите, обсушите бумажным полотенцем, нарежьте кольцами.

Добавьте соль, вино и перец. Оставьте мариноваться на 10 минут.

Посыпьте кольца кальмара мукой, перемешайте. Обмакните каждое кольцо кальмара в яичном кляре, затем равномерно обваляйте в панировочных сухарях. Разместите кальмары на решётке и запекайте до золотистого цвета 15 минут, выбрав режим «Крылья».



ЛОСОСЬ-ГРИЛЬ С ОВОЩАМИ

Филе лосося	по 150-200 г каждое
Лимон	1 шт.
Масло оливковое	2 ст. л.
Соль и перец	по вкусу
Укроп сушёный	1 ч. л.
Кабачок или цукини	1 шт.
Перец болгарский красный	1 шт.
Лук красный	1 шт.

Нарежьте кабачки / цуккини кружочками толщиной 0,5 см, перец — брусочками, лук — кольцами. Смажьте филе лосося оливковым маслом и посыпьте солью, перцем и укропом.

Уложите филе на решётку, сверху — лимон, нарезанный кружочками.

Выложите овощи вокруг рыбы. Готовьте 15 минут в режиме «Рыба».



КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ

Креветки крупные очищенные	500 г
Масло сливочное	100 г
Чеснок	4 зубчика
Лимон	1 шт.
Сок и цедра лимона	
Петрушка свежая нарезанная	2 ст. л.
Соль и перец	по вкусу

Растопите сливочное масло в микроволновке или на плите.

Смешайте креветки с растопленным маслом, измельченным чесноком, лимонным соком и цедрой, солью и перцем.

Выложите креветки на решётку, готовьте 10-12 минут на режиме «Креветки».



ТИЛАПИЯ С ЛИМОНОМ И КАПЕРСАМИ

Филе тилапии	2–4 шт.
Масло оливковое	2 ст. л.
Сок и цедра 1 лимона	
Каперсы	2 ст. л.
Соль и перец	по вкусу

Филе тилапии можно заменить на филе любой другой нежирной белой рыбы.

Смажьте филе тилапии оливковым маслом, посыпьте солью и перцем. Сбрызните рыбу лимонным соком и посыпьте цедрой. Каперсы разложите сверху, разместите в специальной сетке для рыбы (в комплекте).

Готовьте 15 минут на режиме «Рыба».



СТЕЙКИ ИЗ ТУНЦА ПО-ЯПОНСКИ

Стейк из тунца	4 шт.
Соус терияки	75 г
Масло оливковое	2 ст. л.
Сок 1/2 лайма	
Кунжут	1 ч. л.
Соль и перец	по вкусу

Если стейки заморожены, перед приготовлением их необходимо разморозить. Для филе тунца рекомендуется естественная разморозка — переложите рыбу из морозилки в холодильник за 1 сутки до приготовления.

Размороженные стейки тунца полейте оливковым маслом, добавьте соус терияки, сок лайма, посыпьте солью и перцем.

Готовьте на режиме «Стейк» 8 минут, переворачивая на середине времени.



БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ-ГРИЛЬ

Филе курицы	2 шт.
Масло оливковое	1 ст. л.
Помидор	2 шт.
Огурец	1 шт.
Лук красный	1 шт.
Сыр фета	100 г
Оливки	10–12 шт.
Орегано сушёный	1 ч. л.
Уксус винный красный	1 ст. л.
Масло оливковое для заправки	2 ст. л.
Соль и перец	по вкусу

Куриное филе смажьте оливковым маслом, посыпьте солью, перцем и орегано.

Жарьте куриные грудки 15 минут на режиме «Курица», переворачивая на половине времени.

Пока курица готовится, нарежьте сыр фета, огурцы и помидоры кубиком, лук тонкими кольцами, смешайте в большой миске, добавьте оливки. Приготовьте заправку, смешав уксус с оливковым маслом.

Нарежьте готовую курицу полосками и добавьте в салат. Полейте сверху заправкой.



ЦЫПЛЕНОК-ГРИЛЬ ПО-КИТАЙСКИ

Тушка цыпленка	1 шт.
Соль	1 ч. л.
Бадьян	
Корица	
Фенхель	
Гвоздика	
Сычуаньский перец	

Тушку цыпленка, предварительно выпотрошенную промойте водой и обсушите бумажным полотенцем. Смешайте соль и специи, равномерно натрите смесью цыпленка.

Оставьте мариноваться минимум на 60 минут. По истечении времени поместите курицу на вертел для гриля и поместите её в аэрогриль.

Готовьте 30 минут, выбрав режим «Курица».



ФИТНЕС-СТЕЙКИ С ПРЯНОСТЯМИ

Филе курицы	2–4 шт.
Масло оливковое	2 ст. л.
Паприка копчёная	1 ч. л.
Порошок чесночный	1 ч. л.
Перец кайенский	1/2 ч. л.
Соль и перец	по вкусу

Куриное филе помыть, обмакнуть бумажным полотенцем, посыпать пряностями, полить оливковым маслом, добавить соль, перец.

Готовьте на режиме «Птица» 15 минут, переворачивая на половине времени.



КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

Филе курицы	500 г
Мука пшеничная	1/2 ст.
Яйцо	1 шт.
Сухари панировочные	1/2 ст.
Паприка	1 ч. л.
Соль и перец	по вкусу

Нарежьте куриное филе брусочками. Возьмите 2 ёмкости, в одну насыпьте муку, в другую — разбейте яйцо и слегка взбейте вилкой для объединения белка с желтком.

Обваляйте кусочки курицы сначала в муке, затем обмакните в яйцо, после этого обваляйте курицу в панировочных сухарях, смешанных с паприкой, солью и перцем.

Жарьте 20 минут на режиме «Курица», переворачивая на половине времени.



БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ



ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С СЫРОМ И БЕКОНОМ

Картофель средний	3 шт.
Сыр моцарелла	
Бекон	2 ломтика
Лук репчатый	1/2 шт.
Перец чёрный	
Чеснок	
Зелень	
Лук зелёный	

Картофель вымойте, положите в кастрюлю с кипящей водой на 7–10 минут.

Пока варится картофель, обжарьте в небольшом количестве растительного масла нарезанный бекон, лук и чеснок. Добавьте соль, чёрный перец по вкусу.

Спустя 7 минут проверьте картофель на готовность, достаньте из воды, дайте ему остыть. Разрежьте пополам, выньте середину. Начините картофель смесью из бекона, лука и чеснока. Сверху положите моцареллу. Посыпьте зеленью и зелёным луком.

Запекайте блюдо 12 минут, выбрав режим «Овощи».



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Картофель	2–3 шт.
Масло растительное	40 г
Соль, перец, специи	по вкусу

Картофель вымойте, очистите от кожуры и нарежьте ровными полосками.

Добавьте растительное масло и перемешайте. Посыпьте картофель солью и специями по вкусу (рекомендуем попробовать картофель с паприкой и розмарином).

Выложите картофель на решётку или в сетчатую корзину.

Готовьте блюдо 20 минут, выбрав режим «Фри».



ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Шампиньоны	500 г
Чеснок	2 зубчика
Масло оливковое	2 ст. л.
Тимьян сушёный	1 ч. л.
Соль и перец	по вкусу

Измельчите чеснок, смешайте с оливковым маслом, тимьяном, добавьте соль и перец. Замаринуйте грибы в полученной смеси.

Нанижите грибы на шпажки.

Готовьте на режиме «Овощи» 12–15 минут.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С ТИМЬЯНОМ И РОЗМАРИНОМ

Картофель средний	2–3 шт.
Масло оливковое	3 ст. л.
Тимьян и розмарин сушёный	2 ч. л.
Соль и перец	по вкусу

Картофель промойте, порежьте крупными дольками.

Смешайте дольки с оливковым маслом, розмарином, солью и перцем. Разложите картофель на решётку в один слой.

Готовьте на режиме «Фри» 20 минут, переворачивая на половине времени.



ДЕСЕРТЫ



АНАНАС НА ГРИЛЕ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Ананас, нарезанный кольцами	1 шт.
Сахар коричневый	3 ст. л.
Масло сливочное	2 ст. л.
Корица	1/2 ч. л.
Сливки для подачи (по желанию)	

Растопите сливочное масло и смешайте его с коричневым сахаром и корицей.

Смажьте ананас карамельной смесью.

Готовьте ананас 10–15 минут на режиме «Кекс» до золотистой корочки, переворачивая на половине времени.

По желанию добавьте взбитые сливки при сервировке.



ЗАПЕЧЁННЫЕ ЯБЛОКИ С КОРИЦЕЙ И САХАРОМ

Яблоко	2–3 шт.
Сахар коричневый	2 ст. л.
Корица	1 ч. л.
Масло сливочное	2 ст. л.
Мороженое (по желанию)	для подачи

Смешайте коричневый сахар с корицей. Растопите сливочное масло.

Смажьте яблоки сливочным маслом и посыпьте смесью сахара и корицы.

Готовьте 20 минут на режиме «Кекс» до золотистой корочки.

Подавайте горячими с мороженым по желанию.



ЯГОДНЫЕ МАФФИНЫ

Ингредиенты на 8 шт:

Ягоды (свежие или замороженные: черника, голубика, смородина, малина, вишня)	150 г
Мука пшеничная	160 г
Сахар	90 г
Сахар ванильный	1 пакетик
Яйцо	1 шт.
Сливки 10%	85 мл
Разрыхлитель	1/2 ч. л.

Яйцо взбейте с 1 столовой ложкой сахара до пышной пены, аккуратно вмешайте просеянную муку и разрыхлитель, добавьте сливки комнатной температуры.

Свежие ягоды добавьте в тесто сразу. Замороженные ягоды разморозьте и смешайте с небольшим количеством крахмала, чтобы удалить лишнюю влагу.

Разложите тесто по формочкам для маффинов, заполняя их на три четверти. Размороженные ягоды с крахмалом лучше добавить на этом этапе в центр маффинов, «закапывая» в глубину теста. Так оставшийся сок при выпекании не нарушит форму маффинов.

Выпекайте на режиме «Кекс» или 15 минут при температуре 180 °C.



БАНАНОВЫЕ ЧИПСЫ

Банан спелый	1-2 шт.
Сахар	

Бананы очистите от кожуры, нарежьте их тонкими ломтиками.

Положите пергаментную бумагу на дно сетчатой решётки, выложите нарезанные бананы на бумагу. Посыпьте бананы сахаром.

Готовьте бананы 20 минут в режиме «Дегидратор» или пока они не станут хрустящими.



ЯБЛОЧНЫЕ ЧИПСЫ С КОРИЦЕЙ

Яблоко большое	2 шт.
Корица	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.

Нарежьте яблоки тонкими ломтиками с помощью овощерезки. В миске смешайте ломтики яблок с корицей и сахаром (если используете).

Выложите ломтики яблок на решётку в один слой.

Готовьте до хрустящей текстуры, переворачивая на половине времени в режиме «Дегидратор».



ЙОГУРТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Молоко	1 л
Несладкий йогурта/закваска	1 баночка

Также понадобятся

Стеклянные баночки ёмкостью 200–250 мл
Термометр для продуктов

Налейте молоко в кастрюлю и нагревайте на медленном огне до 85 °C, часто помешивая.

После этого, перелейте молоко в другую ёмкость и остудите до 45 °C. Добавьте в остывшее молоко йогурт и перемешайте до однородности.

Разлейте смесь в стеклянные баночки на 3/4 объёма и закрутите крышками.

Поместите баночки в сетчатый поддон аэрогриля, установите режим «Йогурт», готовьте 8 часов.

По истечении времени приготовления, баночки с йогуртом остудите при комнатной температуре и уберите в холодильник для полного остывания.